



## Polední menu 22. 10. - 26. 10. 2018

info@hotelvinopa.cz, www.hotelvinopa.cz

+420 519 323 480, + 420 731 700 025

**AKCE:** ke každému menu **0,5l BIO levandulová limonáda** **50,-**  
**Poloviční porce v době poledního menu nepodáváme.**

Přijímáme stravenky GASTRO PASS (Sodexo) a TICKET RESTAURANT (Edenred) platné na rok 2018. Na stravenky nevracíme!!!!

### PONDĚLÍ: SANITÁRNÍ DEN

**ÚTERÝ:** Slepíčí vývar se zeleninou a špaldovým kapáním (vitální kuchyně) 25,-  
 150g Filované kuřecí prsíčko s krémovým rizotkem s hráškem a mrkví 103,-  
 (vitální kuchyně)

150g Masový špíz z kuřecího a vepřového masa se zeleninou a slaninou s mačkaným bramborem 100,-

**Přílohy:** Salát z červené řepy s křenem (zelenina z naší zahrádky v bio kvalitě) 25,-

**STŘEDA:** Hrachová polévka s uzeninou a chlebovými krutonky 25,-  
 150g Kuřecí řízek Ondráš se zelným salátem s mrkví 100,-  
 150g Penne s vepřovou panenkou a sušenými rajčaty s bazalkovým pestem 125,-  
 a parmazánem (...ze světových kuchyní)

**Přílohy:** Salát z červené řepy s křenem (zelenina z naší zahrádky v bio kvalitě) 25,-

**ČTVRTEK:** Tomatový krém s bazalkou (vitální kuchyně) 25,-  
 150g Kuřecí prsíčka na červeném víně pečená s cibulkou a dýní s bulgurem 109,-  
 (vitální kuchyně)

150g Smažená vepřová jatýrka s vařeným bramborem s petrželkou a okurkovým salátem 100,-

**Přílohy:** Salát z červené řepy s křenem (zelenina z naší zahrádky v bio kvalitě) 25,-

**PÁTEK:** Bramborový krém se smetanou 25,-  
 150g Přírodní kuřecí řízek plněný šunkou a nivou s bramborovou kaší 105,-  
 150g Znojemská hovězí pečeně špikovaná slaninou a kyselým okurkem s dušenou rýží 105,-

**Přílohy:** Salát z červené řepy s křenem (zelenina z naší zahrádky v bio kvalitě) 25,-

### Jídla na objednávku:

150g Kuřecí prsíčka na bylinkovém másle se šťouchaným bramborem 139,-  
 100g Smažený sýr, hranolky, tatarka 125,-

*Všechna jídla mohou obsahovat alergeny. Informace o alergenech obsažených v pokrmech žádejte u obsluhy.*

**Váhy masa jsou uváděny v syrovém stavu. Změna poledního menu vyhrazena.**

Všechna jídla pro Vás vaříme z čerstvých surovin... Pokrmy jsou dochuceny pouze bylinkami a čistým kořením bez glutamátu.

**Tip na dárek:** nabízíme možnost zakoupení **DÁRKOVÉHO POUKAZU** ve Vámi určené hodnotě pro Vaše blízké, platného na všechny služby našeho hotelu - jídlo, ubytování, golf, vinotéka...